



# Guelaguetza

Menu Prices — August 21, 2026

## Restaurant & Food Industry Reports



**US Fast Food Restaurant Market Research**

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



**The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report**

Pizza Industry →



**The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry**

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



**2025 US Dining Restaurants & Industry**

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

[Competitor Price Intelligence →](#)

| Appetizers                                                                                                                                                   |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                                                                              |                |
| ITEM                                                                                                                                                         | PRICE          |
| <b>Chalupas</b><br>De petites tortillas épaisses et croustillantes garnies de légumes de saison dans une sauce au guajillo et à l'ail. Acco...               | <b>\$12.50</b> |
| <b>Chapulines A La Mexicana (FULL)</b><br>sautéed grasshoppers with jalapeños, onions, and tomatoes. Spicy. Served with Oaxacan cheese and avocado.          | <b>\$19.50</b> |
| <b>Chapulines A La Mexicana (1/2 Order)</b><br>sautéed grasshoppers with jalapeños, onions, and tomatoes. Spicy. Served with Oaxacan cheese and avocado.     | <b>\$12.00</b> |
| <b>Ensalada De Nopalitos</b><br>Salade de nopal mélangée avec des tomates cerises juteuses, des oignons rouges croquants, du cilantro frais et des pimen...  | <b>\$8.50</b>  |
| <b>Molotes</b><br>Pommes de terre et chorizo enveloppés dans une pâte de maïs croustillante. Accompagné de guacamole ou de sauce aux haric...                | <b>\$12.50</b> |
| <b>Molcajete de Guacamole</b><br>Guacamole crémeux avec juste une pointe de piment, mélangé à du jus de lime fraîchement pressé, de la coriandre parfumée... | <b>\$13.50</b> |
| <b>Patitas De Puerco</b><br>Patte de porc marinées accompagnées de jalapeños. Présentées avec un assortiment de légumes marinés.                             | <b>\$14.50</b> |
| <b>Plato de Chapulines (Ala carte Chapulines) (FULL)</b><br>Your favorite chapulines, with just that... nothing but chapulines goodness                      | <b>\$15.00</b> |
| <b>Plato de Chapulines (Ala carte Chapulines) (1/2 Order)</b><br>Your favorite chapulines, with just that... nothing but chapulines goodness                 | <b>\$8.50</b>  |
| <b>Quesadillas Fritas</b><br>Quesadillas garnies de queso fresco et d'herbes epazote, enveloppées dans notre masa maison. Frites jusqu'à croquer. Vou...     | <b>\$13.50</b> |
| <b>Quesillo Fundido</b><br>Chorizo épicé et légumes grillés se mêlent à un queso Oaxaca crémeux, fondu à la perfection. Servi avec des tortillas de...       | <b>\$8.00</b>  |
|                                                                                                                                                              |                |
| Family Style                                                                                                                                                 |                |

| ITEM                                                                                                                                                           | PRICE           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Botana Oaxaqueña</b><br>Assorted tasting platter of the best of our grilled Oaxacan meats. Includes chorizo, tasajo, cecina, chile relleno, car...          | <b>\$135.00</b> |
| <b>1/2 Botana Oaxaqueña</b><br>Assorted tasting platter of the best of our grilled Oaxacan meats. . Includes chorizo, tasajo, cecina, chile relleno, ca...     | <b>\$85.00</b>  |
| <b>Festival De Moles</b><br>Quatre portions individuelles de mole negro, mole rojo, coloradito et estofado. Accompagnées de poulet effiloché, de riz...        | <b>\$35.00</b>  |
| <b>Combinacion De Antojitos</b><br>Assortiment d'entrées composé de 3 quesadillas frites, 3 molotes croustillants, 3 taquitos savoureux, 3 chalupas garnies... | <b>\$65.00</b>  |

| Kids Menu                                                                                                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                  |               |
| ITEM                                                                                                                                                                             | PRICE         |
| <b>KIDS MEMELITAS MEAL</b><br>Deux memelitas servies avec des frites croustillantes et une petite portion de soupe fideo.                                                        | <b>\$9.75</b> |
| <b>KIDS BREADED CHICKEN (LEG OR TENDERS) MEAL</b><br>Deux filets de poulet panés ou une cuisse de poulet légèrement croustillante, accompagnés de frites dorées et d'une soup... | <b>\$9.75</b> |
| <b>KIDS QUESADILLITAS MEAL</b><br>Oaxaca string cheese quesadillas, fresh fries and sopa de fideo                                                                                | <b>\$9.75</b> |
| <b>KIDS TAQUITOS FRITOS MEAL</b><br>Three chicken taquitos topped with beans and cheese, french fries, and sopa de fideos.                                                       | <b>\$9.75</b> |

| Mole                                                                                                                                                                                                                 |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                                                                                                                                      |                |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                 | PRICE          |
| <b>Amarillo</b><br>Un ragoût de mole jaune, accompagné de votre choix de poulet ou de bœuf, agrémenté d'un mélange varié de légumes.                                                                                 | <b>\$19.50</b> |
| <b>Estofado</b><br>Choisissez entre poitrine de poulet, haut de cuisse ou côtes de porc pour accompagner notre mole coloré et savoureux. Ce...                                                                       | <b>\$19.50</b> |
| <b>Mole Coloradito</b><br>The mole served over your chips. Coloradito mole served with your choice of chicken breast, thigh or spare pork ribs. Se...                                                                | <b>\$19.50</b> |
| <b>Mole Negro</b><br>Black mole served with your choice of chicken breast, thigh or spare pork ribs. Served with rice. This is the mother of...                                                                      | <b>\$19.50</b> |
| <b>Mole Rojo</b><br>Mole Rojo accompagné de votre choix de poitrine de poulet, cuisse ou côtes de porc. Ce plat est accompagné de riz. Ce mo...                                                                      | <b>\$19.50</b> |
|                                                                                                                                                                                                                      |                |
| Oaxaca Meats                                                                                                                                                                                                         |                |
|                                                                                                                                                                                                                      |                |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                 | PRICE          |
| <b>Especial De Carnes</b><br>Une assiette généreuse de tasajo de bœuf grillé, de cecina de porc marinée et de chorizo de porc grillé accompagnée de f...                                                             | <b>\$22.50</b> |
| <b>Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (TASAJO (THIN BEEF OAXACA CUT))</b><br>Une sélection de nos viandes grillées au choix : tasajo, cecina ou chorizo spécial. Accompagné de riz parfumé, de harico...             | <b>\$18.50</b> |
| <b>Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (CECINA (THIIN MARINATED PORK OAXACAN CUT))</b><br>Un choix de viandes grillées met en avant du tasajo, cecina ou chorizo. Accompagné de riz parfumé, haricots noirs savour... | <b>\$18.50</b> |
| <b>Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (CHORIZO (PORK, MADE IN HOUSE))</b><br>An option of one of our grilled specialty meats. Served with rice, black beans and green salad                                          | <b>\$18.50</b> |
| <b>Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (MARINATED CHICKEN BREAST)</b><br>An option of one of our grilled specialty meats. Served with rice, black beans and green salad                                               | <b>\$18.50</b> |
| <b>Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (Side De Carnitas)</b><br>Choisissez parmi nos viandes grillées spéciales : tasajo tendre, cecina savoureuse ou chorizo épicé. Accompagné de riz p...                          | <b>\$22.50</b> |
| <b>Tasajo O Cecina Encebollada Con Hongos</b><br>Un tendre boeuf tasajo ou une porc cecina marinée, sautée avec des oignons grillés et des champignons. Accompagné de riz...                                         | <b>\$19.50</b> |
| <b>Nopal Zapoteco</b><br>Grilled cactus topped with sauteed beef tasajo, pork cecina or shredded chicken breast, onions, bell peppers, tomato and...                                                                 | <b>\$19.50</b> |
| <b>Alambres</b><br>Tasajo beef sauteed with onions, bell peppers and melted oxaca cheese served over corn tortillas. Served with guacamole...                                                                        | <b>\$18.50</b> |
| <b>Tasajo A La Mexicana</b><br>Tranches de bœuf tasajo, sautées avec des oignons croquants, une touche de tomate et le piquant des jalapeños. Accompagn...                                                           | <b>\$21.50</b> |
| <b>Carnitas Guelaguetza</b><br>Porc mijoté façon carnitas, accompagné de guacamole, salade verte, riz, haricots noirs et pico de gallo.                                                                              | <b>\$21.50</b> |
| <b>Salsa De Chorizo (O Quesillo)</b><br>Chorizo épicé enveloppé d'une sauce tomate relevée, accompagné de savoureux haricots noirs.                                                                                  | <b>\$14.50</b> |
| <b>Pechuga De Pollo Empanizada</b><br>Escalope de poulet à la mexicaine, accompagnée de pommes de terre fingerling grillées, pico de gallo, jalapeños frits, r...                                                    | <b>\$19.50</b> |
| <b>Pechuga De Pollo Enchipotlada</b><br>Grilled chicken breast on a mushroom and chipotle sauce. Served with fries, rice and beans.                                                                                  | <b>\$18.50</b> |
| <b>3 Oaxacan Tacos (TASAJO (THIN BEEF OAXACA CUT))</b><br>3 tacos served on handmade tortillas. Choose from your favorite Oaxacan meat topping. Served with grilled onions.                                          | <b>\$15.50</b> |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>3 Oaxacan Tacos (CECINA (THIIN MARINATED PORK OAXACAN CUT))</b>                                                          | <b>\$15.50</b> |
| Trois tacos préparés sur des tortillas maison, garnis de cecina, une fine tranche de porc mariné selon la tradition oaxa... |                |
| <b>3 Oaxacan Tacos (CHORIZO (PORK, MADE IN HOUSE))</b>                                                                      | <b>\$15.50</b> |
| Trois tacos garnis d'un chorizo de porc maison, servis sur des tortillas artisanales. Accompagnés d'oignons grillés pour... |                |
| <b>3 Oaxacan Tacos (MARINATED CHICKEN BREAST)</b>                                                                           | <b>\$15.50</b> |
| 3 tacos served on handmade tortillas. Choose from your favorite Oaxacan meat topping. Served with grilled onions.           |                |
| <b>3 Oaxacan Tacos (Side De Carnitas)</b>                                                                                   | <b>\$19.50</b> |
| 3 tacos served on handmade tortillas. Choose from your favorite Oaxacan meat topping. Served with grilled onions.           |                |

Seafood

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Sopa De Mariscos</b>                                                                                                     | <b>\$24.50</b> |
| Bouillon épicé aux fruits de mer, riche en saveurs marines, avec palourdes, poisson délicat et queue de homard succulent... |                |
| <b>Sopa De Camaraon</b>                                                                                                     | <b>\$20.50</b> |
| Bouillon de crevettes mijoté avec une touche épicée, infusé d'arômes fascinants.                                            |                |
| <b>Coctel De Camaron</b>                                                                                                    | <b>\$17.50</b> |
| Cocktail de crevettes débordant de crevettes fraîches, rehaussées de tomates coupées en dés, d'oignon croquant, de coria... |                |
| <b>Campechana - Large</b>                                                                                                   | <b>\$19.50</b> |
| Un savoureux cocktail de fruits de mer avec des morceaux d'octopus tendre, crevettes juteuses, ormeaux et petites palour... |                |
| <b>Campechana - Small</b>                                                                                                   | <b>\$16.50</b> |
| sweet octopus, shrimp, abalone and baby clams cocktail with chopped tomatoes, onion, cilantro and avocado                   |                |
| <b>Tostada De Camaron</b>                                                                                                   | <b>\$14.50</b> |
| crisp tortilla topped with shrimp. Marinated and served with lime, pinapple, jalapeno, jicama and cucumber                  |                |
| <b>Tostada De Mariscos Mixta</b>                                                                                            | <b>\$14.50</b> |
| Une tortilla croustillante garnie de crevettes, poulpe, ormeau et petits palourdes. Le tout marié avec une marinade de c... |                |
| <b>Camarones Al Gusto</b>                                                                                                   | <b>\$19.50</b> |
| Camarones préparés selon votre préférence, accompagnés de riz, haricots et une salade verte. Enchipotlados: crevettes sa... |                |
| <b>Mojarra Frita</b>                                                                                                        | <b>\$19.50</b> |
| tilapia fried or sauteed in a garlic sauce                                                                                  |                |
| <b>Tuxtepecana Mixta</b>                                                                                                    | <b>\$25.50</b> |
| shrimp, octopus and fish sauteed with onions and pineapple. served with rice and salad                                      |                |
| <b>Tuxtepecana Camaraon</b>                                                                                                 | <b>\$24.50</b> |
| Crevettes sautées accompagnées d'oignons et d'ananas frais. Présentées dans un ananas, avec du riz et une salade verte g... |                |
| <b>Filete Pescado</b>                                                                                                       | <b>\$19.50</b> |
| Tilapia accompagnée d'une salade verte fraîche, de riz et de haricots. Des crevettes sautées dans une sauce chipotle épi... |                |

Sides

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Chile De Agua (1pc)</b>                                                                                                  | <b>\$1.50</b>  |
| false                                                                                                                       |                |
| <b>Chile De Agua (6pc)</b>                                                                                                  | <b>\$8.00</b>  |
| Une demi-douzaine de piments de Agua, soigneusement sélectionnés et importés directement de l'Oaxaca pour leur goût auth... |                |
| <b>Chile De Agua (12pc)</b>                                                                                                 | <b>\$15.00</b> |
| 2 Chiles de Aguas - Imported fresh chiles from Oaxaca                                                                       |                |
| <b>Chile De Agua (Side)</b>                                                                                                 | <b>\$6.00</b>  |
| 2 Chiles de Aguas - Imported fresh chiles from Oaxaca                                                                       |                |

| ITEM                                                                                                                                                                                              | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Chile Relleno (1 Pz)</b><br>Poivron poblano tendre, généreusement garni de poulet picadillo ou de fromage fondant, offrant un parfait équilibre de s...                                        | <b>\$7.50</b>  |
| <b>Chile Toreado</b><br>Jalapeños grillés à la perfection et poêlés pour offrir une chaleur savoureuse.                                                                                           | <b>\$4.00</b>  |
| <b>Extra Large Handmade Tortilla</b><br>Large handmade tortillas                                                                                                                                  | <b>\$3.00</b>  |
| <b>Frijoles Negros (8oz)</b><br>side of black beans                                                                                                                                               | <b>\$3.50</b>  |
| <b>Frijoles Negros (32oz)</b><br>Accompagnement de haricots noirs cuits lentement jusqu'à obtenir une texture veloutée, parfait pour compléter votre repa...                                      | <b>\$12.00</b> |
| <b>12pack Tortillas</b><br>Douze tortillas faites à la main, prêtes à être conservées au réfrigérateur pour une fraîcheur optimale pendant trois jo...                                            | <b>\$6.50</b>  |
| <b>Pico De Gallo</b><br>false                                                                                                                                                                     | <b>\$2.50</b>  |
| <b>Salsa Oaxaqueña Especial</b><br>false                                                                                                                                                          | <b>\$2.50</b>  |
| <b>Side Oaxacan Meats (TASAJO (THIN BEEF OAXACA CUT))</b><br>Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa...             | <b>\$4.00</b>  |
| <b>Side Oaxacan Meats (CECINA (THIIN MARINATED PORK OAXACAN CUT))</b><br>Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa... | <b>\$4.00</b>  |
| <b>Side Oaxacan Meats (CHORIZO (PORK, MADE IN HOUSE))</b><br>Découvrez nos viandes Oaxaques faites maison avec des techniques et épices authentiques. Optez pour notre Tasajo, une...             | <b>\$4.00</b>  |
| <b>Side Oaxacan Meats (MARINATED CHICKEN BREAST)</b><br>false                                                                                                                                     | <b>\$4.00</b>  |
| <b>Side Oaxacan Meats (Side De Carnitas)</b><br>Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa...                          | <b>\$8.00</b>  |
| <b>White Rice W Veggies</b><br>side of white rice w veggies                                                                                                                                       | <b>\$3.50</b>  |
| <b>Veggie white rice (8oz)</b><br>Riz blanc délicatement préparé avec un assortiment coloré de légumes mélangés.                                                                                  | <b>\$3.50</b>  |
| <b>Veggie white rice (32oz)</b><br>Riz blanc accompagné de légumes variés.                                                                                                                        | <b>\$10.00</b> |

Tlayudas

| ITEM                                                                                                                                                      | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tlayuda Tradicional</b><br>Une large tortilla de maïs biologique parsemée de pâte de chicharrón et de purée de haricots. Garnie de queso fresco et...  | <b>\$12.50</b> |
| <b>Tlayuda Guelaguetza</b><br>Une tlayuda garnie d'une pâte de chicharron et d'une purée de haricots. Couronnée de queso fresco, chou, fromage Oaxaca,... | <b>\$25.50</b> |
| <b>Tlayuda Veggie</b><br>Tlayuda spread with vegan aciento bean paste, greens, tomato, avocado, cactus, mushrooms and fresh cheese. Vegan option...       | <b>\$16.00</b> |
| <b>Tlayuda Mole</b><br>Tlayuda smeared with mole negro and queso fresco. Our Tlayudas are handmade from organic corn and imported from Oaxaca "           | <b>\$13.50</b> |
| <b>Tlayuda Choriqueso</b><br>Une tlayuda garnie de pâte de couenne de porc, chorizo, fromage oxaca et queso fresco. Nos tlayudas sont fabriquées à l...   | <b>\$16.00</b> |
| <b>Tlayuda Epazote</b><br>Une tortilla tlayuda croustillante décorée de pâte de chicharrón, fromage Oaxaca fondant, queso fresco et feuilles d'épa...     | <b>\$14.00</b> |

| Traditional Oaxaca Entrees                                                                                                                                              |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ITEM                                                                                                                                                                    | PRICE          |
| <b>Barbacoa De Chivo</b><br>Red Barbacoa goat stew.                                                                                                                     | <b>\$17.50</b> |
| <b>Caldo De Pollo</b><br>Hearty chicken soup (dark or white meat) Served with rice on the side.                                                                         | <b>\$14.50</b> |
| <b>Caldo De Res</b><br>Un riche bouillon de bœuf relevé, accompagné de légumes savoureux. Servi avec des oignons hachés, des quartiers de lime...                       | <b>\$14.50</b> |
| <b>Cemita Poblana (Thursday Special)</b><br>Chaque jeudi, découvrez notre Cemita Poblana. Ce sandwich emblématique de Puebla met en valeur notre pain maison, fraîch... | <b>\$12.00</b> |
| <b>Chilaquiles</b><br>Chips de maïs croustillants nappés d'une sauce tomate relevée, garnis de queso fresco, d'oignons et de persil frais. Acc...                       | <b>\$10.50</b> |
| <b>Chiles Rellenos</b><br>Piments de Oaxaca farcis de picadillo de poulet ou de fromage, enrobés d'une pâte à base d'œuf et de farine, puis frits....                   | <b>\$20.50</b> |
| <b>Coloradito Mole Enchiladas</b><br>Coloradito mole enchiladas served with queso fresco, onion, and parsley. Served with Rice                                          | <b>\$16.50</b> |
| <b>Empanada De Flor De Calabaza</b><br>Large handmade corn tortilla, folded, cooked, and stuffed on the comal with Squash Blossom and Oaxaca cheese. *Vegan opt...      | <b>\$13.50</b> |
| <b>Empanada De Mole Amarillo</b><br>Une grande tortilla de maïs, fabriquée à la main et soigneusement pliée, renferme un choix de poulet effiloché ou de por...         | <b>\$13.50</b> |
| <b>Empanada Hongos</b><br>De grandes tortillas de maïs façonnées à la main, pliées et dorées sur le comal, garnies de huitlacoche et de fromage Oa...                   | <b>\$13.00</b> |
| <b>Empanada Huitlacoche</b><br>Large handmade corn tortilla, folded, cooked, and stuffed on the comal with Huitlacoche and Oaxaca cheese. *Vegan option...              | <b>\$13.50</b> |
| <b>Enchiladas Campesinas</b><br>Red mole chicken enchiladas made with handmade tortillas. Served with rice.                                                             | <b>\$20.50</b> |
| <b>Enfrijoladas</b><br>Enchiladas nappées d'une sauce crémeuse aux haricots noirs, garnies de queso fresco, d'oignons croquants et de persil éc...                      | <b>\$12.50</b> |
| <b>Enmoladas (Black Mole Enchiladas)</b><br>Enchiladas en mole noir accompagnées de queso fresco, oignons et persil. Accompagnées de riz.                               | <b>\$15.50</b> |
| <b>Entomatadas</b><br>Tortillas remplies de sauce tomate maison, garnies de queso fresco, parsemées d'oignons croquants et parsemées de persil...                       | <b>\$10.50</b> |
| <b>Memela Con Aciento</b><br>Tortillas épaisses artisanales garnies de pâte de couenne de porc, de purée de haricots noirs et de queso fresco.                          | <b>\$5.50</b>  |
| <b>Salsa De Carne Frita</b><br>Fried pork ribs cooked in a spicy rustic Oaxacan tomato sauce. Served with rice and beans                                                | <b>\$17.50</b> |
| <b>Taco De Barbacoa De Chivo</b><br>Goat barbacoa taco on an extra large handmade tortilla. Served with a side of barbacoa stew, limes, chopped onions, jala...         | <b>\$16.50</b> |
| <b>Tamal De Rajas</b><br>Tendre tamal farci de poulet, agrémenté de piments jalapeños et de savoureuses tomates rôties.                                                 | <b>\$3.50</b>  |
| <b>Tamal Oaxaqueno De Mole Negro Meal</b><br>Feuille de bananier renfermant un tamal au poulet nappé de mole noir. Accompagné de haricots noirs et de riz.              | <b>\$13.50</b> |
| <b>Tamal Mole Negro Oaxaqueno</b><br>One Black Mole and shredded chicken tamal. Wrapped in banana leaf.                                                                 | <b>\$9.00</b>  |
| <b>Taquitos Fritos (GUACAMOLE)</b><br>5 chicken picadillo taquitos served with guacamole, queso and cabbage. - Or - Coloradito mole, cheese, onions and parsl...        | <b>\$13.50</b> |

| ITEM                                                                                                                                                                       | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Taquitos Fritos (Mole Coloradito)</b><br>Cinq taquitos au poulet enroulés et frits, accompagnés de guacamole crémeux, fromage savoureux et chou croquant. Nappés...     | <b>\$13.50</b> |
| <b>Taquitos Fritos (BLACK MOLE)</b><br>Cinq taquitos croustillants remplis de picadillo de poulet, accompagnés de guacamole onctueux, de fromage fondant et de...          | <b>\$14.50</b> |
| <b>Family Meals</b>                                                                                                                                                        |                |
| ITEM                                                                                                                                                                       | PRICE          |
| <b>Black Mole Tamales Family Meal</b><br>Tamales de mole negro avec une touche d'Oaxaca, enveloppés dans des feuilles de bananier. Fourrés avec du blanc de poule...       | <b>\$50.00</b> |
| <b>Tamales 4-Pack</b><br>Assortiment de quatre tamales maison, parfait pour retrouver le goût réconfortant des fêtes tout au long de l'année.                              | <b>\$16.00</b> |
| <b>Green Poblano Spaguetti</b><br>our family's spaghetti recipe made with a creamy poblano sauce. We sell out very thanksgiving! Contains Dairy. Serves 4                  | <b>\$16.00</b> |
| <b>Chicken Barbacoa (1pz - Breast)</b><br>Our beloved Pollo en Barbacoa for you and your family to enjoy. This recipe is one of the dearest from our cookbook and...       | <b>\$12.00</b> |
| <b>Chicken Barbacoa (2pz - Thigh + Leg)</b><br>Poulet Barbacoa (2 pièces - Cuisse + Pilon) : Savourez ce plat de poulet rôti composé de morceaux tendres de cuisse et d... | <b>\$16.00</b> |
| <b>Chicken Barbacoa (8pz)</b><br>Un plat traditionnel qui rassemble toute la famille : huit morceaux de poulet lentement grillés avec des piments guajill...               | <b>\$57.00</b> |
| <b>Mole Family Meal</b><br>Our beloved mole is here to make these days feel better. Our mole is perfect to share or keep for yourself. It freezes...                       | <b>\$58.00</b> |
| <b>Taco Family Meal</b><br>Tacos are a man's best friend. They are perfect for breakfast, lunch or dinner. Our Tacos do not come assembled. All...                         | <b>\$70.00</b> |
| <b>Chile Rellenos Family Meal</b><br>Repas familial de Chiles Rellenos composé de Chiles de Agua importés d'Oaxaca, garnis d'un savoureux picadillo de poulet...           | <b>\$75.00</b> |
| <b>Aguas Frescas</b>                                                                                                                                                       |                |
| ITEM                                                                                                                                                                       | PRICE          |
| <b>Agua De Jamaica (16oz)</b><br>Fausse                                                                                                                                    | <b>\$4.50</b>  |
| <b>Agua De Jamaica (32oz)</b><br>Une infusion rafraîchissante de fleurs d'hibiscus légèrement sucrée, servie en un généreux format de 32 oz.                               | <b>\$12.00</b> |
| <b>Agua De Jamaica (96oz)</b><br>Une infusion florale de fleurs d'hibiscus avec une touche de sucre, idéale pour désaltérer.                                               | <b>\$20.00</b> |
| <b>Agua Del Dia (16oz)</b><br>Sweetened tamarind agua fresca                                                                                                               | <b>\$4.50</b>  |
| <b>Agua Del Dia (32oz)</b><br>Sweetened tamarind agua fresca                                                                                                               | <b>\$12.00</b> |
| <b>Agua Del Dia (96oz)</b><br>Un mélange rafraîchissant d'eau de tamarin légèrement sucrée, parfaite pour étancher votre soif avec ses saveurs naturel...                  | <b>\$20.00</b> |
| <b>Chilacayota</b><br>Une agua fresca rafraîchissante à base de courge chilacayota, mijotée avec de la cannelle, de l'anis étoilé et du pilonc...                          | <b>\$5.00</b>  |
| <b>Horchata (16oz)</b><br>Sweetened rice-based drink. Topped with fresh cantaloupe, chopped walnuts and a pink cactus fruit syrup. Dairy free.                             | <b>\$5.00</b>  |
| <b>Horchata (32oz)</b><br>Sweetened rice-based drink. Topped with fresh cantaloupe, chopped walnuts and a pink cactus fruit syrup. Dairy free.                             | <b>\$16.00</b> |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Horchata (96oz)</b>                                                                                                      | <b>\$30.00</b> |
| Boisson à base de riz légèrement sucrée, agrémentée de morceaux de cantaloup frais, de noix hachées et d'un filet de sir... |                |

Soft Drinks

| ITEM                      | PRICE         |
|---------------------------|---------------|
| <b>Sparkling Lemonade</b> | <b>\$4.50</b> |
| false                     |               |
| <b>Lemonade</b>           | <b>\$4.00</b> |
| false                     |               |
| <b>Fountain Drinks</b>    | <b>\$4.50</b> |
| false                     |               |

Soft Bottle Drinks

| ITEM                       | PRICE         |
|----------------------------|---------------|
| <b>Cidral</b>              | <b>\$3.75</b> |
| <b>Coke BTL</b>            | <b>\$4.00</b> |
| <b>Topo Chico</b>          | <b>\$3.75</b> |
| false                      |               |
| <b>Jarrito Naranja</b>     | <b>\$3.75</b> |
| false                      |               |
| <b>Jarrito Pina</b>        | <b>\$3.75</b> |
| <b>Jarrito Tamarindo</b>   | <b>\$3.75</b> |
| <b>Pepsi</b>               | <b>\$3.75</b> |
| false                      |               |
| <b>Sangria de Bottella</b> | <b>\$3.75</b> |
| false                      |               |
| <b>Squirt</b>              | <b>\$3.75</b> |
| false                      |               |
| <b>Fiji Water</b>          | <b>\$4.00</b> |
| false                      |               |